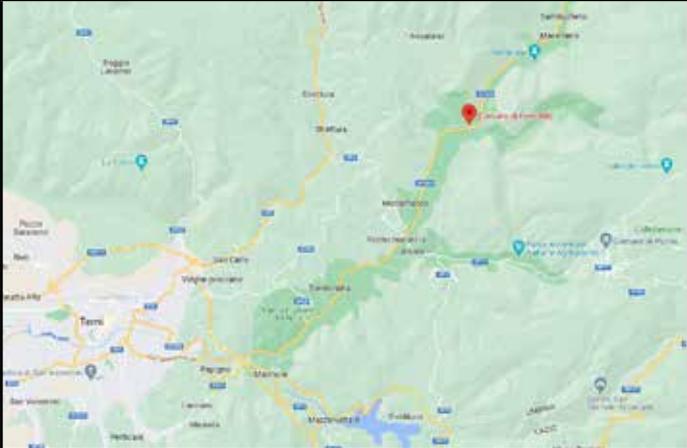


Umbria

INFORMAZIONI GENERALI	
COMUNE DI FERENTILLO (TERNI)	
ZONA PSR	D - Aree rurali con problemi di sviluppo
BENEFICIARIO	Malter Ego snc
FINALITÀ DELL'INTERVENTO	Promuovere l'artigianalità e la tipicità dei prodotti
INTERVENTI REALIZZATI CON IL SOSTEGNO DEL PSR	Bando codice 19.2.1.4. PAL GAL Ternano. "Sostegno a investimenti nella creazione e nello sviluppo di attività microimprenditoriali extra-agricole nei settori commercio - artigianato - turistico - servizi - innovazione tecnologica - Riserva risorse SNAI Valnerina".
PAROLE CHIAVE	Microimpresa - giovani - produzioni locali – birra artigianale
RISORSE FINANZIARIE	Contributo totale: € 5.794,47

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO
1. CONTESTO E MOTIVAZIONI DELL'INTERVENTO
<p>La ditta opera nel comune di Ferentillo (Terni) facente parte delle "aree rurali con problemi complessivi di sviluppo", delle "Aree interne" e del così detto "Cratere" del terremoto.</p> <p>Tale zona è caratterizzata da aree geografiche affette da svantaggi naturali e demografici gravi e permanenti, da una difficile accessibilità di gran parte del territorio, da rilevanti problemi di invecchiamento della popolazione e con una minaccia di spopolamento con conseguenti rischi anche per la tenuta idrogeologica e ambientale di vaste aree del territorio. Ne deriva la necessità di mettere in campo tutte le strategie di consolidamento volte a rafforzare i servizi, con la creazione di nuove iniziative imprenditoriali, avendo a bersaglio il miglioramento delle condizioni di vita dei giovani e la possibilità di creare nuova occupazione. Si tratta in sintesi di valorizzare la presenza anche di attività extra-agricole con lo scopo che le stesse svolgano funzioni di presidio ed integrazione territoriale.</p>
2. IL BENEFICIARIO
<p>Il marchio "Birra Magester" nasce nel 2014 ad opera del socio legale rappresentante Ridolfi Giovanni tramite una sua Ditta Individuale. Lo scopo dell'attività era quello di raccontare il territorio di Ferentillo e della Valnerina attraverso la produzione di birra artigianale locale. Lo stesso marchio "MAGESTER" deriva nel nome e nelle grafiche dai particolari di arte longobarda siti all'interno dell'Abbazia di San Pietro in Valle a Ferentillo. La commercializzazione risale al luglio di quell'anno e la produzione avveniva con un piccolo impianto pilota sito nell'attuale laboratorio di produzione a Ferentillo (TR) SS Valnerina snc.</p> <p>Nel 2016 l'incontro con l'attuale socio Andrea Mangione porta alla costituzione, il giorno 27/02/2016, dell'impresa proponente "MALTER EGO snc di Ridolfi Giovanni e Mangione Andrea", all'acquisto di un impianto di produzione che veniva installato nello stesso laboratorio di circa 100 mq.</p> <p>La commercializzazione della birra così prodotta avveniva nel luglio di quell'anno ed il mercato di riferimento tuttora è il territorio umbro e parte delle regioni limitrofe.</p>



3. GLI OBIETTIVI DELL'INTERVENTO

L'impresa, trasferendo il proprio impianto di produzione in una nuova sede più capiente ed attuando gli investimenti previsti, si prefiggeva di raggiungere i seguenti obiettivi strategici:

- poter effettuare più operazioni nello stesso giorno come, ad esempio, produzione del mosto e confezionamento della birra, che è la condizione per poter sfruttare la potenzialità dell'impianto alla sua capacità massima;
- raggiungere maggior potere contrattuale rispetto ai fornitori in quanto ad ora impossibilitati ad operare economia di scala su acquisti di materie prime e materiali di confezionamento;
- raggiungere minore incidenza dei costi di trasporto sugli acquisti;
- ridurre i costi tramite risparmio energetico grazie ai nuovi macchinari.

4. GLI INVESTIMENTI E LE ATTIVITÀ FINANZIATE CON IL PSR

L'azienda ha potuto accedere tramite bando alla misura 19.2.1.4. del PAL del GAL Ternano.

Gli interventi finanziati sono nel dettaglio:

- acquisto dei serbatoi di recupero delle acque di processo in modo da efficientare significativamente l'impianto di produzione in termini di consumi di acqua, gas, ed energia elettrica in un'ottica di risparmio energetico e sostenibilità nel lungo periodo;
- tinteggiatura esterna dell'immobile oggetto di trasferimento ad esclusione della facciata;
- creazione di un e-commerce legato al sito internet dove poter effettuare la vendita on line, modernizzando l'attività commerciale del birrificio azzerando le barriere all'acquisto dei prodotti.

5. I RISULTATI RAGGIUNTI

Gli investimenti hanno consentito all'azienda di raggiungere gli obiettivi prefissati, aumentando la qualità e quantità della produzione e consentendo quindi di poter esplorare nuovi mercati non più solamente locali.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ	A livello economico- finanziario questo progetto ha assicurato alla azienda, soprattutto tramite la commercializzazione on-line, un trampolino di lancio le che permetterà di affacciarsi a nuovi canali di commercializzazione. L'utilizzo delle nuove attrezzature (serbatoi) previsti consentirà un notevole risparmio energetico in un'ottica di sostenibilità futura.
INNOVAZIONE	Il progetto risulta innovativo per l'area della Valnerina, area caratterizzata da notevoli svantaggi dovuti alla difficile accessibilità del territorio ed all'invecchiamento della popolazione.
EFFICACIA	L'efficacia di questo progetto è più che soddisfacente considerando che i risultati raggiunti e la soddisfazione dell'imprenditore.
RILEVANZA E RIPRODUCIBILITÀ	L'investimento in una attività imprenditoriale che si occupa di un prodotto rivolto molto al settore giovanile della popolazione potrà essere sicuramente di stimolo ad altri giovani del territorio ad intraprendere nuove attività.
INTEGRAZIONE E COOPERAZIONE	È intenzione dell'imprenditore sviluppare a livello locale tutta la filiera della birra, partendo dalle materie prime (orzo, luppolo) tramite produzioni locali.